

赤岡支所管内より

地元から愛され続ける老舗

レストラン かとり
近藤 洋好さん(43)

レストラン・宴会場・仕出しと幅広く事業を展開し、今年で創業55年を迎える老舗、レストラン かとり。オススメは「鶏のからあげ定食」！国産鶏の骨付きももを使用し、創業当初からの秘伝のレシピで味付け。揚げたてはもちろん、冷めてもカリッとした歯ごたえがたまりません！コロナ禍ということでテイクアウト商品の充実にも尽力しました。お酒のつまみから家庭の食卓で活躍するメニューがたくさん。近藤さんは「目標は、より一層地域密着型の飲食店として、地域の食材を活用し、地域の人とともに発展していくこと。コロナ禍でこの飲食店も大変ですが、広報誌を見た方はお近くの飲食店で食事をし、景気回復にお力添え下さい」と話しました。



3人～150人までの個室完備。新年会のご予約お待ちしております。また、正月料理も12/25まで承り中。詳しいことはお問い合わせください。番号：0887-55-3133

香北支所管内より

小さな体で一生懸命タッチ！

森安 チコちゃん(11才)

食いしん坊のチコちゃん。大好物はお母さんが手作りする「シカ肉ジャーキー」。普段は温厚で、お父さんが耳を引っ張っていじわるをしても絶対に怒りませんが、ジャーキーのことになる目と目の色を変えて怒ります。ジャーキーを取り上げようなんてもつてのほか！でも、我慢は得意です。お父さんが「よし」というまで、お父さんの顔をじ～と見つめ、ひたすら我慢します。また、おすわり・お手・待ての他に、タッチもできます。「タッチ」と言うと両手でハイタッチをして、そのまま写真のように立ち上がります！「芸はあまり教えてないからできない」と聞いていましたが、タッチもできちゃうなんて、芸達者なチコちゃんでした☆



愛嬌たっぷり、みんなのアイドル

宮地 トムくん(4才)

名前の由来は、飼い主さんが「実写版トムです」と紹介するほど「トムとジェリー」のトムに似てるから！今まで何をしても怒ったことがなく、穏やかな性格なんだそうです。実際に私が撫でて怒らず、むしろすり寄ってきてくれました。そのため、トムに会った人は「可愛い！」ともうメロメロ♡また、食欲旺盛な一面も！生魚が大好きで、お父さんが魚をさばっていると奪っていき、気づいたらなくなっていることもしばしば。魚は何でもいけど、アジなど小ぶりのものが好き。甘えてスリスリしているのかと思ったら「何かちょうだい～」のスリスリ。食欲が止まらないトムくんでした☆

広報担当者より



美香地区

から こんにちわ
今月の○○ 気になる人

吉川支所管内より

お客様のご要望に応えます!!

手羽彦さん

手羽彦では、オリジナルの塩コショウ・青のり・塩七味・名古屋風(金曜日限定)の4種を販売しています。店主のこだわりは、朝仕入れたものを、その日のうちに提供すること！油もまだまだ使える状態であっても週に一度替えます。また、一本からの注文が可能で、金額・量・揚げ具合まで要望に沿って対応してくれます！なので「300gで味付けは塩コショウと塩七味」とか「塩コショウでカリッカリで1500円分」なんて注文もできます！手羽彦に来店の際は、事前に連絡を入れるとスムーズです。行ったら売り切れだった、ということも、待ち時間もありません！ちなみに、店主のオススメは塩七味！アルバイトさんのオススメは青のりだそうです♪



手羽彦の取説
パリッとして塩を
かけます。
揚げかたは、お好みで減らして
みがかれば、お好みで減らして
揚げかたは、お好みで減らして
揚げかたは、お好みで減らして
揚げかたは、お好みで減らして

今回写真に写っているのはアルバイトさんです。



TEL:080-6383-0141
定休日:水曜日(月2回連休有)
営業時間:16時～19時30分

できごとピックアップ

地区内のイベントや、地域農家の取り組みなどを紹介します！



生徒に指導する部員

1 物部支所管内

地場産物を使って料理健康課題も学ぶ

女性部香北支部は10月21日、香美市立大板中学校の2年生6人を対象に、地場産物を使った料理教室を開きました。

今回は生徒からの要望でメニューを一新。現在、生徒は地元物部町に伝わる「塩の道」について学んでおり、そこで販売するお弁当のメニューを考案中。そのメニューを今回の出前授業に取り入れました。大豆とサツマイモ、じゃこなどを混ぜ込んだ「塩の道」飯と「青ゆずの卵焼き」、「鶏ささみのゆず和え」、「具だくさんみそ汁」などの作り方を

を部員が指導。食材は、管内の特産品であるユズや、はちまき大豆、じゃこの他、同支部の手作り味噌を使用しました。

また、香美市の健康課題の一つである「高血圧」についても学習するため、同じ塩分濃度の「具だくさんみそ汁」と「具の少ないみそ汁」を用意。飲み比べを行い、同じ塩分濃度でも、野菜など具を多く入れることでダシがでて、薄味でも満足できることを伝えました。生徒は「具が多い方が甘くて味が濃い」と、野菜の持つ旨味と減塩への理解を深めました。

2 高知市

山北みかんフェスティバル開催



山北みかんの魅力を説明する部員

果樹部果樹青年部と果樹女性部は10月22日から24日の3日間、とさのさと「AGRI COLLETTTO」で開催された「山北みかんフェスティバル」に参加しました。

会場では、青年部が袋入りと5kg箱入りのみかんを販売。昨人気だった、高糖度で凝縮した味が特徴の「極み」も準備しました。

試食コーナーでは、来客から「酸味と甘みのバランスが絶妙で美味しい」という声が聞かれました。

女性部は、「山北みかんバター」や、グリーンレモンを使用した2種類のレモンバターを販売。女性部オススメのレモンバター料理を知ってもらうため、炒めた鶏肉や、蒸したサツマイモや野菜などにバターを絡めたものを試食用に準備。簡単レシピを披露しました。

青年部の公文俊介部長は「イベントに若手が参加することで盛り上げていきたい。県内外の方にもっと産地のこと、山北みかんのことを知ってもらいたい」と話しました。



保存食を確認するメンバー

3 香我美支所管内

今後に備えるために

家の光記事活用グループ「mencan,ズ」は10月14日に、香我美支所管内の公民館で定例会を開催。「家の光」の記事を活用し、防災についての勉強会を行いました。

会では、非常時の対処法クイズの正解を皆で考え、答え合わせ。メンバーは、「知っているようで知らなかったことが多く、自分達の知識がどれくらいなのか分かった」と話しました。

その後、避難時の防災リュックの中身をみんなで確認。保存食は入っている、器になるものがない、ラップやお箸も必要という意見

見や、コロナ対策で除菌シートやマスクの予備を追加で準備することなどを話し合いました。

また、水の入ったペットボトルに懐中電灯を当て、ランタンを作成。懐中電灯だけでは一部しか照らすことができませんが、ペットボトルに当てることで、光が分散し、周囲が明るくなります。停電の状態を実験し、どれくらい明るくなるかを体験しました。

メンバーは、この勉強会を通して、予期せぬトラブルから大切な人々を守るには、正しい知識と日頃の備えが必要だと再確認しました。

4 高知市

地元の特産品をPR



2日間で焼きそば300パックとみかん餅300パックを売り上げました



青壮年部土佐香美本部は10月23日と24日に、地元農産物や「当地クルメ」をPRする「土佐の豊穡祭2021高知市会場」に出店しました。

部員は、地元産のニラ・やっこねぎ・ゆずを使った「とさかみ塩焼きそば」と、女性部香我美支部の作った「みかん餅」を販売。焼きそばは、ダシ醤油で味付けし、仕上げにゆず皮をけし、ゆずの香りを効かせました。みかん餅は、もち米と山北みかんを丸ごと一緒に蒸してついでおり、山北みかんの風味を感じられるよう工夫。

今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、テイクアウトのみの開催となりました。

5 夜須支所管内

園児がサツマイモ掘りに挑戦



部員に助けを求める園児

青壮年部夜須支部は11月1日、夜須幼稚園の園児35人を対象に、夜須町にあるほ場で芋ほり体験を行いました。

サツマイモは園児が5月に植えたもので、自分達の手で一つひとつ収穫。根が深くなかなか掘り起こせないものがあると、部員に「助けてください」と声をかけ、力を借りながら収穫する姿も見られました。

また、園児がサツマイモを掘り起こすたびに大きな歓声が上がリ、ほ場には楽しく賑やかな声が響きました。

収穫したサツマイモは、園児が自宅に持ち帰るほか、園で薄くスライスし、ホットプレートで焼き手にして食べました。

チャレンジ！ 家庭菜園

えいのう〜



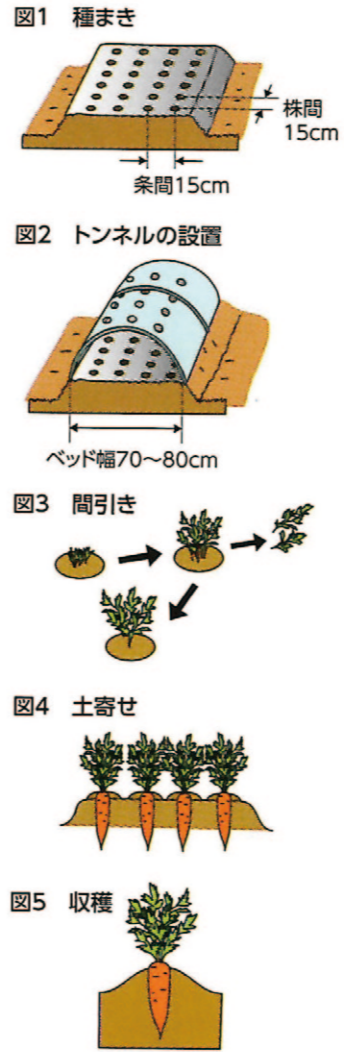
ニンジンのトンネル栽培 とうもろこちやせない温度管理を

「トンネルの設置」換気作業を省力化するには穴開きのトンネル資材（農ポリ）を選ぶと良いのですが（図2）、普通の農ポリでは生育に従って裾を上げて換気をします。さらに、トンネル内の茎葉が茂り、いっぱいになればトンネルを外します。

「土寄せ」間引きと同時に土寄せを行い、さらに収穫期近くには、根の肩の部分にさらに土寄せして、根が緑色に着色するのを防ぎます（図4）。

「間引き」1回目は本葉2〜3枚のときに2〜3本、2回目は5〜6枚のときに一本立ちにします（図3）。

「収穫」根の径が4〜5cmに肥大した株から順次抜き取ります。太り過ぎて裂根しないうちに収穫をします（図5）。裂根は急激に肥大する生育後半、畑が乾燥または過湿となる水分条件で起きやすいものです。



ニンジンの発芽適温は15〜25度で発芽には10度以上、生育適温は18〜21度です。緑植物春化型といい、ある程度の大きさになり、低温で遭遇すると花芽が形成され、その後の長日と高温でとう立ちが始まる野菜です。

【種まき】温暖地では1〜2月から種まきができますが、家庭菜園では3月まきが安心です。穴開きマルチでは、1穴に5〜6粒まきます（図1）。

【畑の準備】種まき2週間前に1平方m当たり苦土石灰100gをまき、30cm程度の深さに耕します。1週間前に、化成肥料（NPK各成分で10%）100〜150gと完熟堆肥2〜3kgを施し、土とよく混ぜておきます。

【種まき】温暖地では1〜2月から種まきができますが、家庭菜園では3月まきが安心です。穴開きマルチでは、1穴に5〜6粒まきます（図1）。

【種まき】温暖地では1〜2月から種まきができますが、家庭菜園では3月まきが安心です。穴開きマルチでは、1穴に5〜6粒まきます（図1）。

ナス

12月の管理

かん水・温度管理・整枝・摘葉・病虫害防除の徹底により、樹勢維持に努めます。

整枝・摘葉・光環境

一芽切り返しを基本に、下部のふところにある側枝や芽の影になる部分は重点的に摘葉し、光が届くようにします。

赤果・青べた果を発生させないよう、二重内張りにはなるだけ開けます。

かん水・追肥

地温の低下や夜間の多湿を防ぐため、かん水は晴天の午前中を基本とします。冬場は換気量・蒸散量も少ないので、土壌が過湿とならないよう注意します。追肥は1ヶ月当たりチッソ成分で3〜5kg/10aを目安に施用します。

温度管理

天敵・ハチ導入ハウスでは最低実温12℃以上に保ちます。入口・天窓等の気密性を高め保温に努めます。

苦土欠乏症

乾燥・過湿による根傷み、カリ過剰、低温等の要因により発生しやすくなります。苦土欠乏症が心配される場合は、葉面マグ100〜200倍などを月3〜4回を目安に葉面散布をします。



（すすかび病）



（黒枯病）

病虫害防除

すすかび病・黒枯病を重点的に、定期的な薬剤散布で予防に努めます。

どちらも、発生適温は25℃前後で、多湿条件で発生しやすくなります。

夜間の加温、日中の換気、かん水は早い時間に終わらせるなどして、ハウス内湿度が高くなるように注意します。

被害葉は早めに摘葉し、ハウス外へ出して2次感染を防ぎます。黒枯病では、果実・枝にも病斑がでます。

多発してからは防除が困難となります。定期的な薬剤散布を行います。

（登録薬剤）

ダコニール1000、ロブラール水和剤、ベルコート水和剤、ファンタジスタ顆粒水和剤 など

温室柚子

加温開始後初期の病虫害対策

●黄斑病

被害 黄色い斑点様の病斑が葉に発生、発病した葉は落葉するため樹勢が低下します。

対策

新芽の発生と同時に防除を行います。風通しの悪い園、または樹勢の弱い樹に発生しやすいので樹体を健全に保つことも重要です。

薬剤としては、ジマンダイセン水和剤・収穫90日前※日数注意 600〜800倍・4回 または（ロブラール水和剤・収穫7日前・1000〜1500倍・3回）等が有効です。

●ミカンハモグリガ

被害

新芽表面に産み付けられた卵が孵化し、その幼虫が葉内に食い入ります。葉肉内を不規則に進み、食害痕が白い曲線のように見えることから「エカキムシ」とも呼ばれます。多発すると葉が巻いて奇形となり、新梢の生育が著しく悪くなります。

対策

成虫が産卵するのは非常に若い展葉を始めて10日以内の葉齢のものが多いため、発芽初期の防除が大切です。防



黄斑病により落葉した枝



ミカンハモグリガの幼虫により食害された葉

皆さんからのご意見、ご感想、つぶやき、川柳、イラストなど、お便りを心待ちにしています！

みんなのひろば

先日96歳の叔母が作ってくれた五目寿司とリュウキュウの酢の物、とても美味しかったです。作り方はどんなかな？と思っていたら、うちの台所にレシピが出ていたので作ってみよう！

(香南市野市町・69歳)

うちんくの台所のコーナーで、リュウキュウの素麺は珍しいです。一度作ってみようと思いましたが、リュウキュウには酢の加減が難しいですね。

(香南市赤岡町・84歳)

▼リュウキュウのレシピ、私も珍しいな、と思い拝見しました。酢の加減…。加減によって味が変わるので難しいですね。ちなみに、皆さんのオススメのリュウキュウのレシピはありますか。

露地文旦はよく口にしますが、水晶文旦はなかなか口にできません。ぜひ味わってみたいものです。

(香南市夜須町・69歳)

水晶文旦は本当にきれいで色が好きです。美味しいのはもちろん、爽やかで宝石のようですよ。お値段が高いのは難ですが、お値打ちだと思います。

(香美市土佐山田町・80歳)

▼私は、今年初めて水晶文旦を食べましたが、美味しすぎてひっくり返りそうでした！元々文旦が大好きで、露地文旦の甘味と程よい酸味の大ファンでした。でも、水晶文旦も良いですね！「爽やかで宝石のよう」とはまさにその通り！と思いました(笑)

花のある暮らし、なかなかセンスのあるお花の組み合わせ。参考になります！

(香美市香北町・73歳)

▼毎回素敵な組み合わせですよ。自分では中々アレンジが難しく選ばないような花のアレンジが見れるので、勉強になります。

この夏、初めてプランターに甘とうを植えてみました。辛味もなく、お弁当の彩りに重宝しました。色々な食べ方をもっと知りたいです。

(香美市物部町・61歳)

▼プランターで甘とう！どのくらい収穫できましたか。甘とうはどんな料理にも合って、鮮やかな緑色がキレイですよ。皆さん「こんな甘とうの調理方法あるよ！」と教えてくださーい！

毎月JAのお店、いちおしのお惣菜など、美味しそうでドライブがてら行こうと、いつも思いながら写真を見えています。花の写真もきれいですね。

(香南市赤岡町・61歳)

全体に見てるだけでホッとする写真多くて良かった。

(香南市野市町・60歳)

▼今月号の特集は山北みかんです。たくさん魅力的な写真が掲載されていますので、こちらもじっくりご覧になって下さい！改めて山北みかんの魅力を感じました。

変わった形の作物紹介♪



【連絡先】 高知県農業協同組合 香美地区本部 〒781-5295 香南市野市町西野2704-2 TEL.0887-56-0121

香美営農経済センター 56-2372

野市支所 56-0921 物部支所 58-3105 特産センター 56-0061 車輛センター 56-0314

香北支所 59-2321 土佐山田支所 53-2155 農機センター 53-4221 LPガスセンター 53-4353

吉川支所 55-2117 赤岡支所 55-2151 JA共済中央サービスセンター 088-821-6015

夜須支所 55-2155 香我美支所 55-3135 JA葬祭会館「ルミエールとさかみ」56-5911 (24時間対応)

地区担当者のつぶやき

お便りの部分でも触れましたが、今月号は「山北みかん」特集です♪

特集の取材に同行したのですが、かなり高いところまで登りまして…。高所恐怖症気味(あくまで気味)の私にはなかなか過酷な取材でした(笑)でも、素敵な光景に囲まれていると、いつの間にか恐怖心もなくなっていき、最後は楽しんでいました(笑)そんなこんなで撮影した私の力作を皆さん見てくれませんか？

そういえば、「こうぐり」SNSフォトコンテストもありましたよね？私も応募しようかな？皆さんのお気に入りは何ですか？

